# Menù

## *Antipasti*

TAGLIERE RECHSTEINER CON SELEZIONE DI SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE E FORMAGGI LOCALI, ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE MARMELLATE
TORTINO DI SFOGLIA ALLE VERDURE CON GOCCE DEL CASARO
PORCHETTA TREVIGIANA CON FOCACCIA ALL'OLIO D'OLIVA E ROSMARINO
"PROSCIUTTO" DI VOLIERA CON INSALATA E TROPEA AGRODOLCE
MELONE DEL NOSTRO ORTO E PROSCIUTTO CRUDO

## *Primi Piatti*

TAGLIATELLA RUVIDA FATTA IN CASA CON RAGÙ DI CORTILE
LASAGNA ALLA BOLOGNESE CON PEPERONI E SCAMORZA
GAZPACHO DI POMODORI, PEPERONI E MELANZANE (ZUPPA FREDDA)
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON QUENELLE DI PESTO E CUORE DI BURRATA (MINIMO 2 PERSONE)
MACCHERONCINI AL TORCHIO MELANZANE, CILIEGINO E RICOTTA AFFUMICATA

## *Secondi Piatti*

SCALOPPATA DI POLLO SU LETTO DI MELANZANE AL FUNGHETTO IL NOSTRO
VITELLO "TONNATO" CON SALSA RECHSTEINER
TOURNEDOS DI MAIALINO CBT GLASSATO AL MIELE CON I NOSTRI FICHI
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, CILIEGINO E GRANA
CAPRESE A MODO NOSTRO

## *Contorni*

PATATE AL FORNO
VERDURE AI FERRI
CONTORNO DELLA CASA
INSALATA MISTA

## *Dessert*

SEMIFREDDO DELLA CASA
TIRAMISÙ
PANNA COTTA CON MORE E FRAGOLE
CHEESECAKE CON LE NOSTRE MORE

*Agriturismo*
RECHSTEINER
1881